

# Rezept Lahmacun - türkische Pizza

## Teig:

1 kg Mehl

1 1/2 Gläser lauwarme Milch

1 Glas lauwarmes Wasser

1 x Hefe (43g)

1 Esslöffel Salz

1/2 Teeglas Rapsöl

## Hackfleischmasse:

700g Rinderhackfleisch

2 mittlere Zwiebeln

2 grüne Spitzpaprika

2 rote Spitzpaprika

2 Eßlöffel Paprikamark

1 Eßlöffel Tomatenmark

1/2 Bund Blatt Petersilie

1 Eßlöffel Chiliflocken - oder Paprikaflocken scharf

1 Eßlöffel milde Chiliflocken - oder Paprikaflocken mild

1 Eßlöffel Salz

1 Eßlöffel Pfeffer

1/2 Dose Tomaten in Stücken

1 Teeglas Rapsöl

## Zubereitung Teig:

Mehl in eine Schüssel geben mit Hefe und Öl mischen dann nach und nach Milch



Wasser gemischt hinzugeben.  
Bis ein weiches leicht klebriger Teig  
entsteht dann abgedeckt ca. 30 min  
gehen lassen.

Fleischmasse: Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebeln  
Paprika klein hacken (am besten im Mixer  
klein hackeln) Petersilie fein schneiden dann  
alles zu dem Hackfleisch geben + die  
restlichen Zutaten und alles gut durch  
mischen.

Weiter mit dem Teig:

Den aufgegangenen Teig mit etwas Mehl  
nocheinmal durchkneten, dann in Mandarinen  
große Kugeln zurecht schneiden/kneten ca. 18 Stk.  
zur Seite legen und mit einem frischen Küchen-  
handtuch abdecken. Dann ausrollen - wenn  
es klebt mit etwas Mehl bestäuben dann  
ca 3-4 Esslöffel von der Hackfleischmasse  
darauf verteilen.

Dann am besten den Ofen auf 250°C vorheizen  
das Backblech im Ofen lassen und die Calumacis  
ca. 4-5 min auf dem Backblech backen und  
dann herausholen.

Kleiner Tipp die gebackenen Calumacis nach dem  
Kalt werden in einem Müllbeutel aufbewahren so  
werden sie schön weich.